

Crème Brûlée / Crème Renversée Alsa





LES PLUS PRODUIT

- Dessert conforme à la recommandation nutrition du GEMRCN* : fréquence d'apparition de la crème brûlée dans les menus est non limitée
- Signature onctueuse
- 100 portions de 115g
- Sans arachide

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : préparation pour Crème Brûlée /Crème Renversée.

Mode d'emploi :
Pour Crème Renversée : délayer la quantité nécessaire de préparation pour Crème Renversée Alsa dans une partie du lait froid. Verser le mélange obtenu dans le reste du lait bouillant. Porter à ébullition et laisser cuire pendant 2 minutes sans cesser de remuer. Disposer en moules ou en ramequins. Servir après complet refroidissement.

Pour Crème Brulée : délayer la quantité nécessaire de préparation pour Crème Brulée Alsa dans une partie du lait froid. Porter à ébullition le reste du lait avec la crème liquide UHT. Y incorporer l'appareil et faire cuire pendant 2 minutes sans cesser de remuer. Répartir la crème dans les coupelles et réserver au frais. Au moment de servir, répartir de la cassonade au dessus des crèmes et la faire caraméliser.

Dosage : 1.35Kg (le sachet) / 10L de lait 1/2 écrémé (pour Crème Renversée)
1.35Kg (le sachet) / 5L de lait 1/2 écrémé + 5L de crème liquide (pour Crème Brûlée)

Rendement : 100 portions

Liste d'ingrédients : sucre, amidon (maïs, pois), OEUF, gélifiant (carraghénanes), curcuma, extrait de paprika, arômes.

Allergènes, selon la Directive Européenne (2007/68/CE) :
- présents dans la recette : **ŒUF**
- peut contenir : gluten-blé, lait-lactose.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100g de produit tel que vendu	Pour 100g de crème brûlée préparée avec lait ½ écrémé et crème 30% MG	Pour 100g de crème renversée préparée avec lait ½ écrémé	Pour une portion de 115 g de crème brulée préparée avec lait ½ écrémé et crème 30% MG	**
Valeur énergétique	1700 kJ / 400 kcal	820 kJ / 200 kcal	380 kJ / 90 kcal	940 kJ / 230 kcal	11
Graisses	1,0 g	14 g	1,5 g	16 g	23
- dont acides gras saturés	0,4 g	8 g	0,9 g	9 g	45
Glucides	94 g	15 g	15 g	17 g	7
- Dont sucres	81 g	13 g	14 g	15 g	17
Fibres alimentaires	0,7 g	<0,5 g	<0,5 g	<0,5 g	NA
Protéines	1,5 g	3,0 g	3,0 g	3,5 g	7
Sel	0,08 g	0,10 g	0,13 g	0,12 g	2

** % d'Apport de Référence pour un adulte type (8400KJ/2000Kcal)

La Crème Brûlée/ Renversée Alsa permet de préparer 110 portions d'environ 115g, en conformité avec la taille de portion recommandée par le GEMRCN*, pour les desserts lactés.
Elle contient moins de 20g de glucides simples totaux et moins de 15% de lipides à la portion. Le GEMRCN recommande de privilégier ce type de dessert avec une fréquence d'apparition dans les menus qui n'est pas limitée.

*GEMRCN : Groupement d'Etude de Marché lié à la Restauration collective et à la Nutrition

Convient aux végétariens (pas de viande ou poisson): oui
Convient aux végétaliens (pas de produits provenant des animaux, poissons): non





Crème Brûlée / Crème Renversée Alsa

INFORMATIONS TECHNIQUES

Caractéristiques microbiologiques, selon le règlement (CE) n°1441/2007 du 5 décembre 2007 modifiant le règlement (CE) n°2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires :

	M - cfu/g
Salmonella	absence dans 25 g
Staphylococcus aureus	100
Escherichia coli	10

DLUO Minimum Garantie Réception Entrepôt : 120 jours.

Mode de conservation du produit :
Avant ouverture: conserver dans un endroit frais et sec, à température ambiante inférieure à 25°C.
Après ouverture: conserver dans un endroit frais et sec, à température ambiante inférieure à 25°C.

Une fois le produit reconstitué, nous vous recommandons de le conserver en chambre froide à température positive et de le consommer dans un délai de 48h.

Qualité : Norme ISO 9001 : 2000
HACCP en place
Produit non soumis à l'étiquetage OGM, conformément à la réglementation en vigueur
Produit non ionisé
Produit ne nécessitant pas de marque de salubrité

INFORMATIONS LOGISTIQUES

Plan de palettisation (palette 1200*800) :

ELEMENT	CODIFICATION NORME GENCOD EAN 13	DESCRIPTION DETAILLEE de la PALETTISATION							AVEC POIDS PALETTE POIDS NET /KG	AVEC POIDS PALETTE POIDS BRUT / KG	DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE LONGUEUR PROFONDEUR	LARGEUR	HAUTEUR	VOL. DM3 (pal M3)
UNITE CONSOMMATEUR	**3011360045119**	**CT6 UE CREME RENVERSEE CREME BRULEE 100P**							**1,350**	**1,420**	**60,00**	**170,00**	**220,00**	**2,244**
CARTON	**3011363706048**				**6**			UC/Cart	**8,100**	**8,770**	**388,00**	**183,00**	**241,00**	**17,112**
COUCHE	**3011363706345**		12		CARTON		**72**	UC/Che	**97,200**	**105,240**	**1200,00**	**800,00**	**241,00**	**231,360**
PALETTE	**3011363706543**	4	COUCHE	48	CARTON		**288**	UC/Pal	**388,800**	**445,960**	**1200,00**	**800,00**	**1114,00**	**1,069**

Nomenclature douanière : 21069098

NOUS CONTACTER



UNILEVER France Food Solutions
23 rue François Jacob
92842 Rueil-Malmaison cedex
www.unileverfoodsolutions.fr

Vous pouvez également nous contacter par mail :
Qualite.foodsolutions@unilever.fr

Mise à jour en Novembre 2014, n°6370604, rédigée par le service Qualité